
Aumonière de Brie/Chèvre, Pomme et Noix

NIVEAU DE DIFFICULTE	TRES FACILE
TEMPS DE PREPARATION	10 MIN
TEMPS DE REPOS	0 MIN
TEMPS DE CUISSON	10 MIN
PORTIONS/PRIX	8 PERS /ENVIRON 5€ PLAT 0.62€/PORTION
NUTRITION	117 KCAL/PORTION
	19g/56% GLUCIDE, 8g/23% DE LIPIDES ET 7g/21% DE PROTEINE



LISTE DES INGREDIENTS

8 Feuilles de Brick ou **1 Feuille de Brick par personne**

200g Brie ou une buche de chèvre ou **25 g par Aumonière**

4 Pommes ou **1/2 Pomme par Aumonière**

1 petite cuillère à café de miel par Aumonière

Une branche de thym frais ou ½ cuillère à café de thym séché par Aumonière

Quelques noix

Un peu d'huile olive

ETAPES DE LA RECETTE

Préparation de l'Aumonière :

- 1) Préchauffer votre four à 180°C.
- 2) Prendre une **feuille de Brick**
- 3) Eplucher la demi-**pomme** et découper des tranches de pommes fines que vous allez ensuite déposer dans la feuille de Brick
- 4) Découper quelques petits morceaux de **Brie ou de chèvre**
- 5) Ajouter un peu de **miel, les noix** et le **thym**
- 6) Fermer la feuille de brick en forme d'Aumonière en rassemblant tous les côtés au centre et former un ballotin (si la pâte ne tient pas seule alors on peut fermer avec une petite ficèle de cuisine).
- 7) Badigeonner l'Aumonière d'un peu d'**huile olive**
- 8) Enfournier immédiatement **quelques minutes (10 minutes environ) dans un Four préchauffé à 180°C.**